



FÉDÉRATION DES SPIRULINIERS DE FRANCE

CHARTRE D'ENGAGEMENT

des spiruliniers de France

Le spirulinier est attentif à la qualité de sa production

- Il s'engage à respecter le Guide de Bonnes Pratiques et d'Hygiène élaboré par la Fédération des Spiruliniers de France.
- Il est en conformité avec la réglementation sanitaire en vigueur (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France).
- Il procède à des analyses qualité réalisées par un laboratoire agréé COFRAC.
- Il accepte des visites de conseil réalisées par des confrères expérimentés dans le cadre d'un parrainage et désignés par le collège de la FSF.

Le spirulinier est respectueux de l'environnement

- Il met en œuvre une démarche compatible avec le développement durable.
- Il met en place des techniques permettant de limiter les dépenses énergétiques.

Le spirulinier respecte les consommateurs

- Il pratique une action commerciale orientée vers la satisfaction du client.
- Il donne des informations sérieuses, justes et adaptées.
- Il privilégie la relation directe avec le consommateur final.
- Il fait preuve d'éthique et de transparence envers le client et la Fédération, par exemple en annonçant la commercialisation, complémentaire à sa production propre, de spiruline non produite sur place par un étiquetage clair.
- Il ouvre son lieu de production à ses confrères et aux visiteurs.
- Il signale à la Fédération les événements susceptibles de nuire à l'image de la spiruline en général et des spiruliniers en particulier.

Le spirulinier est actif dans la solidarité et l'entraide

- Il s'inscrit dans une démarche de coopération et d'entraide entre producteurs (pas de dépréciation).
- Il s'abstient de tout dépôt de brevet risquant de gêner le développement de la culture artisanale de spiruline. En aucun cas le « secret industriel » ne pourra être évoqué dans ses échanges avec d'autres adhérents.
- Il participe de son mieux au développement de la culture artisanale de spiruline partout dans le monde et surtout là où sévit la malnutrition.